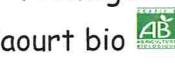


# Menus du 19 au 25 Janvier 2026

<b>Lundi 19</b> St Marius 	Toast aux sardines   Sauté de lapin aux pruneaux Choux fleurs Fromage Liégeois chocolat 	Crème de légumes Bouchée à la reine Salade composée Ou semoule de blé Banane
<b>Mardi 20</b> St Sébastien	Betterave rouge   Rougail de saucisses Riz et haricots rouges Fromage Fruit de saison	Potage Crécy Filet de poisson Meunière  Haricots verts Ou semoule de riz Crème Mont-Blanc praliné
<b>Mercredi 21</b> Ste Agnès 	Bouillon de bœuf au pain   Pot au feu Légumes variés Fromage Gâteau de semoule de riz maison au caramel	Potage aux vermicelles   Lard froid Pommes de terre sautées Ou maïzena Compote pomme fraise
<b>Jeudi 22</b> St Vincent	Saucisson à l'ail Couscous de poulet et merguez Légumes et semoule Fromage  Yaourt bio	Velouté de potiron Clafoutis aux courgettes et chèvre Salade verte et endives Ou semoule de riz Mousse noix de coco maison
<b>Vendredi 23</b> St Barnard 	Salade de carottes à l'orange  Filet de lieu Au coulis de poivrons Mini-Pennes Fromage Tarte aux poires	Potage freneuse Rôti de dinde au jus Duo de carottes  Ou bouillie Panna cotta maison aux fruits rouges
<b>Samedi 24</b> Fr. de Sales	Tresse feuilletée au fromage  Tempe de porc au porto Jardinière de légumes Fromage Cocktail de fruits	Velouté de tomate Pomme de terre farcie Salade composée (Salade, tomate, croutons) Ou semoule de blé Fromage blanc
<b>Dimanche 25</b> Ste Paule 	Terrine de chevreuil  Rôti de veau Pommes Duchesse Salade, Fromage Clafoutis Banane-kiwi maison	Potage mixé Jambon de dinde Ratatouille Ou semoule de riz Coupelle compote de fruits